



# COGNAC EMPEREUR X.O

A.O.C. – 25 ANNI DI AFFINAMENTO

## ZONA DI PRODUZIONE

Grande Champagne

## VITIGNI

Ugni Blanc 100%

## AFFINAMENTO

In barili nuovi di rovere, tipo Limousin, di grossa e media grana.

## DEGUSTAZIONE

Invecchia, nei primi anni, in botti nuove di rovere, successivamente in botti usate. Di colore ambrato ricco e caldo, questo cognac presenta un profilo sensoriale ampio e complesso. Noce moscata, chiodi di garofano, cannella, vaniglia e prugne.

Cognac straordinariamente morbido e rotondo con una notevole lunghezza al palato.

**TITOLO ALCOLOMETRICO 40°Vol.**



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E